

F. CAPITANI

I controlli sul trasporto dei prodotti alimentari nel “Pacchetto igiene”

THE CONTROLS ON THE TRANSPORT OF FOOD PRODUCTS IN THE “HYGIENE PACKAGE”

Fabio Capitani*Dirigente veterinario, ASL Provincia di Sondrio, DPV S.IAOA***Riassunto**

Le Norme del “pacchetto igiene” costituite dai Reg. CE n° 852 – 853 – 854 e 882 del 2004, con il Reg. CE n° 178 del 2002 rappresentano ormai la normativa vigente alla quale devono attenersi gli operatori del settore alimentare nelle fasi di produzione, trasporto, distribuzione e commercializzazione degli alimenti; ma soprattutto rappresentano il riferimento per l’autorità competente per quanto riguarda i controlli in materia di sicurezza alimentare. Il D.Lgs. n°193 del 6 novembre 2007 oltre ad aver stabilito le sanzioni amministrative per le violazioni al Reg. CE n° 852 e 853 del 2004 ha abrogato molte normative nazionali tra cui quelle che regolavano il trasporto dei prodotti alimentari. Altre norme che regolano il trasporto di prodotti alimentari non risultano ad oggi abrogate ma risultano, in molti casi, in contrasto con i citati regolamenti. In tale contesto, si evidenzia il ruolo di “valutatore di alta professionalità” che può essere riconosciuto all’operatore di sanità pubblica incaricato dei controlli.

Abstract

The standards of “hygiene package” made up of the EC Regulation No. 852 – 853 to 854 and 882/2004 with the EC Regulation No. 178/2002 represent the current regulations to be met by food business operators in the early stages of production, transportation, distribution and marketing of food, but also represent the reference for the competent authority for controls on food safety. The Legislative Decree No. 193/2007, as well as setting administrative penalties for violations of the EC Regulation No. 852 and 853/2004 repealed many national regulations including the ones governing the transport of foodstuffs. Other rules governing the transport of food products should be repealed, but now are, in many cases, in contrast with those regulations. In such context, the author highlights the role of “evaluator of high professionalism” that can be recognized to the operator of public health entrusted of the controls.

Parole chiave: Trasporto, alimenti, pacchetto igiene**Keywords:** Transport, food, hygiene package**1 - LA NORMA**

Il Reg. CE 852 / 2004 all’ Allegato II capitolo IV norma il trasporto dei prodotti alimentari :

1. i vani di carico dei veicoli e/o dei contenitori utilizzati per il trasporto dei prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare

manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un’adeguata pulizia e disinfezione

Le condizioni generali di progettazione, realizzazione, pulizia e disinfezione delle superfici interne dei vani di carico e/o dei contenitori utilizzati per il trasporto dei

prodotti alimentari richiamano quelle stabilite per gli stabilimenti.

Nel valutare i requisiti di pulizia e corretta manutenzione, devono essere tenuti in considerazione la natura degli alimenti e il loro eventuale confezionamento e imballaggio

2. I vani di carico dei veicoli e/o dei contenitori utilizzati per il trasporto dei prodotti alimentari non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultare contaminati.

3. Se i contenitori o i veicoli sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.

4. I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico dei veicoli e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui veicoli deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione "esclusivamente per i prodotti alimentari".

5. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non sono prodotti alimentari o di differenti prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.

6. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione

Obiettivo della disposizione è di prevenire il rischio di contaminazione crociata microbiologica, chimica (oli minerali, solventi, idrocarburi ecc.) o fisica (sabbia, materiali ferrosi, vetro ecc.) tra alimenti e altri materiali durante il trasporto.

La contaminazione può essere prevenuta:

- o adottando opportune precauzioni in caso di carichi promiscui;

- o escludendo l'impiego dello stesso vano di carico o contenitore per il trasporto, anche in momenti successivi, di sostanze alimentari e non alimentari;

- o assicurando un efficace ciclo di pulizia e, nel caso in cui si abbia ragione di temere una contaminazione di natura microbiologica, disinfezione tra un trasporto e il successivo.

Compete in ogni caso all'OSA responsabile del trasporto l'onere di dimostrare l'assenza di rischi di contaminazione sia nel caso di trasporto promiscuo di stanze alimentari e non alimentari sia quando queste vengono trasportate in momento successivi tramite l'adozione e l'applicazione di adeguate procedure di autocontrollo.

7. Ove necessari, vani di carico dei veicoli e/o dei contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari devono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

L'adeguatezza dei vani di carico e dei contenitori al mantenimento delle temperature previste per la conservazione degli alimenti va valutata alla luce delle caratteristiche di progettazione e costruzione degli stessi atte a fornire una sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni di adeguata temperatura anche in funzione della presenza o meno di sistemi di climatizzazione attiva e dei tempi di trasporto.

Indicazioni sull'adeguatezza dei mezzi di trasporto al mantenimento delle temperature previste per la conservazione degli alimenti possono essere desunte anche dall' accordo internazionale ATP che ha uniformato le caratteristiche a cui tutti i veicoli destinati al trasporto di merci deperibili in regime di temperatura controllata devono sottostare. Il rispetto della normativa ATP viene attestato con il rilascio dal Ministero dei Trasporti tramite gli uffici Provinciali della Motorizzazione Civile di un documento tecnico che permette la circolazione di mezzi in regime di temperatura controllata

all'interno dei Paesi che hanno firmato l'accordo internazionale.

Il monitoraggio delle temperature durante il trasporto può essere condotto sia misurando con apposita strumentazione la temperatura dei vani di carico, sia quella dei prodotti. La modalità e la frequenza di controllo della temperatura, nonché l'eventuale registrazione delle temperature, quando non determinate da una disposizione normativa (come ad esempio quella sul trasporto degli alimenti surgelati D.Lvo 110/92 e quella sul trasporto delle paste alimentari fresche e stabilizzate DPR 187/81), sono definite nell'ambito delle procedure di autocontrollo dell'OSA.

In merito alle temperature di trasporto solo per alcuni alimenti di origine animale diversi dal latte crudo e prodotti lattiero caseari (ad es. carni di ungulati domestici, molluschi bivalvi vivi, prodotti della pesca, carni macinate, preparazioni di carni e CSM) il Reg. CE 853/2004 prevede espressamente le temperature da rispettare durante il trasporto.

Il Ministero della Salute con la circolare DGSAN n° 003146 del 29.10.2009 ha specificato che “ *La vigente normativa comunitaria Reg. CE 852/04 e 853/04 stabilisce la temperatura di trasporto solo per il latte crudo , rimandando all'operatore del settore alimentare OSA la responsabilità di determinarla nelle fasi successive in ragione del mantenimento della catena del freddo (allegato II, capitolo IX, punto 5 del regolamento CE 852/2004) A tal riguardo il decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980 n° 327, regolamento di esecuzione della legge 283/62 e successive modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, nelle parti che dettano condizioni di temperatura per talune derrate alimentari, in particolare l'allegato C parte II, è in contrasto con le disposizioni sancite dai regolamenti suddetti. Nel piano di autocontrollo dovranno essere riportate le*

temperature di trasporto delle derrate alimentari fissate dall'OSA.

Successivamente lo stesso Ministero, con circolare DGSAN n° 0033586 del 23.11.2009, ha precisato che: “ *le considerazioni indicate nella nota per il latte e i prodotti lattiero caseari possono essere estese agli alimenti di origine animale contemplate nell' l'allegato C parte II del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980 n° 327, per i quali il i regolamenti CE del Pacchetto Igiene non stabiliscono specifiche temperature di trasporto.*”

Il D.Lvo 193 del 6 novembre 2007 con l'abrogazione dell'art.2 della legge 283/62 ha di fatto abrogato l'autorizzazione sanitaria in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande sostituendola, come previsto dal reg. 852/2004, con l'obbligo da parte dell'OSA di notifica all'autorità competente di ogni stabilimento posto sotto il proprio controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti con conseguente provvedimento da parte dell'autorità di registrazione in modo automatico senza ulteriori adempimenti. Coloro che intendono esercitare l'attività di trasporto dei prodotti alimentari o modificare la propria situazione esistente devono quindi dare comunicazione al Comune di residenza dell'impresa sottoforma di dichiarazione di inizio attività (DIA oggi SCIA) con specifico modello che il Comune provvederà a trasmettere all'ASL che è l'ente delegato ad effettuare la registrazione delle SCIA nell'archivio generale delle imprese alimentari. Analogamente a quanto previsto dal reg. 1/2005 in materia di trasporto animale sarebbe auspicabile che la registrazione dell'attività di trasporto di prodotti alimentari (autorizzazione / registrazione del trasportatore) possa essere integrata, anche in fasi successive, con una comunicazione all'Autorità Competente riportante l'autocertificazione del possesso dei requisiti

previsti per il trasporto dei prodotti alimentari
relativa alle variazioni sugli automezzi
utilizzati per lo svolgimento di tale attività in
momenti successivi alla registrazione .

BIBLIOGRAFIA

Disponibile presso l'Autore.

2 - CONCLUSIONI

Anche nel segmento della filiera alimentare dedicato al trasporto dei prodotti alimentari i regolamenti del “ Pacchetto igiene ” sovvertono il vecchio approccio normativo. L’attenzione del legislatore infatti è tutta indirizzata alla capacità da parte degli operatori economici di raggiungere gli obiettivi fissati dalla legge alimentare.

I requisiti strutturali e funzionali dei mezzi di trasporto perdono quindi importanza in quanto tali. Prioritaria diventa la capacità dell’operatore economico di dimostrare l’efficacia delle scelte attuate nel permettere il raggiungimento degli obiettivi. I requisiti fissati dal regolamento vengono spesso accompagnati dall’espressione del tipo “ ove necessario “ che ne limita la rigidità e da altre che fanno esplicito riferimento alla responsabilità dell’operatore economico nel determinare scelte più appropriate anche se diverse. La maggiore responsabilità si accompagna quindi, coerentemente, con maggiore responsabilità di scelta con un impianto di controlli mirato soprattutto a verificare il raggiungimento degli obiettivi, piuttosto che il rispetto dei requisiti strutturali dei mezzi di trasporto. Infatti, mentre in precedenza l’attività di controllo era indirizzata alla mera verifica della presenza e del mantenimento di precisi requisiti tecnico strutturali stabiliti dalle normative, con il “Pacchetto Igiene” che ha eliminato buona parte dei requisiti tecnici indicando invece gli obiettivi da raggiungere, il controllo ufficiale deve essere finalizzato alla verifica della capacità dell’operatore di fornire adeguate garanzie mediante le proprie procedure di autocontrollo e di essere in grado di raggiungere gli obiettivi di qualità e sicurezza igienico sanitaria indicati nelle norme.

Da qui l’operatore di sanità pubblica incaricato dei controlli perde la qualifica di “verificatore con il metro” e assume quella di “ valutatore di alta professionalità”

BIBLIOGRAFIA:

- **Regolamento (CE) 178/2002 Del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare
- **Regolamento (CE) 852/2004 Del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004** sull’igiene dei prodotti alimentari
- **Regolamento (CE) 853/2004 Del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- **Regolamento (CE) 854/2004 Del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004** che stabilisce norme specifiche per l’organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- **Regolamento (CE) 852/2004 Del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004**
- **D.LGS 193 del 7 novembre 2007** “attuazione della direttiva 2004/41 CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”
- **Decreto RL n° 15100 del 03.12.2009** Approvazione del documento “ linee guida per l’applicazione delle sanzioni di cui all’art. 6 del D.LGS 193/2007 per l’interpretazione di alcuni requisiti di cui agli allegati ai regolamenti (CE) N.852 e 853/2004
- **Circolare DGSAN n° 003146 del 29.10.2009**
- **Circolare DGSAN n° 0033586 del 23.11.2009**